

かき氷を奈良の新たな文化に

合同会社ほうせき箱 奈良県奈良市

2015年3月にオープンした「ほうせき箱」は、冬場でも行列ができ、夏場の休日には開店前に受付が終了してしまうと話題のかき氷店である。

同店の人気に火をつけたのが「エスプーマかき氷」。エスプーマとはスペイン語で「泡」の意味で、スペインの有名レストランが開発した、亜酸化窒素を用いて様々な食材をムース状に発泡させる新たな調理法のことである。ヨーグルトやミルクのエスプーマシロップに包まれたかき氷が、ふわふわと口の中で溶けてしまう新食感がやみつきになる人もいるとか。

「かき氷の材料には、一般的に48時間（2日間）かけて凍らせた純水（ブロック氷）が用いられますが、当店では地元奈良の製氷会社が72時間（3日間）かけてゆっくりと凍らせた純水を使用しています。この水は純度が高いため雑味がなく、シロップの美味しさを引き立てます」と、氷へのこだわりを語るのは、同店の店主で合同会社ほうせき箱の代表社員を務める岡田桂子氏。

岡田氏は自ら機械の前に立ち、微妙に調整された刃の角度で氷を削り、かき氷の山とシロップを何層も重ねていく。ふわふわの白雪のような食感を出すため、あまり冷えすぎないよう氷の保管温度にも気を配る必要があるという。トッピング材料のミルクやフルーツ等はできるだけ奈良県産を利用し、地産地消に努めている。



キウイヨーグルトごおり
(左)



かき氷を削る岡田氏（右）

岡田氏が創業したきっかけは、かき氷を軸にした地域の賑わいづくりイベント「ひむろしらゆき祭」の運営に関わったことだという。

市内には、氷室を創始したとの伝承が残る氷の神・鬨鷄稻置大山主命つげいなぎ おおやまぬしのみことを祀る氷室神社（奈良市春日野町）がある。毎年5月の献氷祭には全国から製氷業者等が参拝に訪れ、東京の有名なかき氷店でも氷室神社のお札を祀っているところがある等、関係者から厚く信仰されているという。

「ひむろしらゆき祭」は、こうした地域の特性を活かし、氷のまちとして奈良をPRしたいとの思いから、岡田氏ら地元有志が氷室神社の協力のもと、多くのかき氷店の出店を得て2014年8月に初開催し、成功を取めた。これに好感触を得た岡田氏は、常設店であるほうせき箱を開業し、近年では周辺のレストラン等と協力しながら、食べ歩きに便利で多言語にも対応した「奈良かき氷ガイド」を作成する等、精力的に活動している。

岡田氏は「かき氷ブームはこの商店街から県内全体にも広がり、『かき氷のまち・奈良』のイメージが定着しつつあります。大げさかもしれませんが、かき氷が一過性のブームでなく新たな文化に育ち、大好きな奈良を沢山の人が訪ねるきっかけになれば」と夢を語る。（太田宜志、前田 徹）



奈良かき氷ガイド

店舗内の様子

合同会社ほうせき箱

〒630-8222
奈良県奈良市餅飯殿町12
夢キューブ
TEL: 0742-93-4260



岡田桂子 氏